SEVERIN

Gebrauchsanweisung	Raclette-Partygrill (D)
Instructions for use	Raclette party-grill (GB)
Mode d'emploi	Raclette-Gril Party (F)
Gebruiksaanwijzing	Raclette-Partygrill (NL)
Instrucciones de uso	Grill-Raclette (E)
Manuale d’uso	Raclette party-grill (I)
Brugsanvisning	Raclette-Party-grill (DK)
Bruksanvisning	Raclette-Party-grill (S)
Käyttöohje	Raclette-grilli (FIN)
Instrukcja obsługi	Grill typu »Raclette« na sześć osób (PL)
Οδηγίες χρήσεως	Ψησταριά ρακλέτ (GR)
Руководство по эксплуатации	Раклетница парти-гриль (RUS)

Lieber Kunde!

Sie haben sich für ein SEVERIN-Qualitätsprodukt entschieden, vielen Dank für Ihr Vertrauen!
Seit 1952 werden Elektrogeräte der Marke SEVERIN produziert. Durch diese jahrzehntelange Erfahrung und mehrere modernste Produktionsstätten wird der hohe Qualitätsstandard der Produkte garantiert.

Mit über 160 verschiedenen Produkten bietet SEVERIN wie kaum ein anderer Hersteller dieser Branche ein nahezu komplettes Sortiment im Bereich Elektrokleingeräte an.

So umfaßt das SEVERIN-Sortiment neben den traditionellen Küchengeräten wie Kaffeeautomaten, Toaster, Kochplatten oder Waffelautomaten auch vielseitige Grillgeräte, Produkte für die Haarpflege sowie verschiedene Heizgeräte und Ventilatoren.

Jedes Gerät, das die Marke SEVERIN trägt, wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen.

Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

Geschäftsleitung und Mitarbeiter der SEVERIN-Unternehmen

Aktion zum Schutz der Umwelt:

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.
Papier und Kartons, aber auch Glas, Kunststoff und Metalle sind wertvolle Rohstoffe, die wieder aufbereitet werden können.

Achten Sie deshalb auf die örtlichen Sammelstellen, denn der sparsame Umgang mit Rohstoffen ist aktiver Umweltschutz.

1
2
3
4
5
6
7
SEVERIN

Ⓓ Raclette-Partygrill

Liebe Kundin, lieber Kunde,
jeder Benutzer sollte vor dem Gebrauch die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen.

Anschluss
Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Aufbau
1. Grillpfanne
2. Anschlussleitung
3. Gehäuse
4. Typenschild (unter dem Gerät)
5. Kontrollleuchte
6. Temperaturregler
7. Pfännchen

Sicherheitshinweise
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät incl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. einer Fallbelastung ausgesetzt wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Die Gehäuseoberflächen, die Grillpfanne und die Pfännchen sind bei Betrieb heiß. Verbrennungsgefahr!
- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Deshalb Elektrogeräte von Kindern fernhalten.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommt.
- Bei fetthaltigem Grillgut ist Spritzerbildung unvermeidlich. Stellen Sie daher das Gerät auf eine wärmebeständige spritzunempfindliche Unterlage.
- Das Gerät nicht direkt an eine Wand oder Ecke stellen und leicht entflammbare Gegenstände aus der Nähe entfernen.
- Die Grillpfanne vor der Inbetriebnahme auf das Gerät über den Heizkörper legen.
- Nach jedem Gebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen, ebenso bei
  - Störungen während des Betriebes,
  - jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie den Netzstecker an.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.

Bedienung

Vor der ersten Inbetriebnahme
Verpackungsreste und Einlagen vollständig entfernen.
Vor der ersten Benutzung die Grillpfanne und die Pfännchen mit einem feuchten Tuch abwischen.
Wir empfehlen Ihnen bei der ersten

Inbetriebnahme das Gerät ca. 10 Min. ohne Grill- und Raclettegut aufzuheizen, damit der Eigengeruch des Gerätes abklingen kann (leichte Rauchentwicklung möglich). Bevor Sie nun die Grillpfanne mit Grillgut bestücken, fetten Sie diese mit hochhitzebeständigem Fett ein.

Temperaturregler
Wird der Temperaturregler in maximale Position gedreht, ist der Heizkörper dauernd eingeschaltet. Sobald der Temperaturregler zurückgedreht wird, schaltet sich der Heizkörper zwischendurch ab.
Die Kontrollleuchte leuchtet, solange der Heizkörper eingeschaltet ist.
Nach Beendigung der Speisenzubereitung den Temperaturregler in die kleinste Stufe drehen und den Netzstecker ziehen.

Inbetriebnahme
- Das Gerät anschließen und ca. 10 Min. vorheizen, um die für den Schmelzvorgang benötigte Temperatur zu erreichen.
- Bei Bedarf Grillgut auf die Grillpfanne legen.
- Pfännchen mit Raclette-Käse bestücken und unter den Heizkörper in das Gerät stellen, bis der Käse geschmolzen ist.
  Hinweis: Keine leeren Pfännchen in das Gerät stellen, wenn es eingeschaltet ist.
- Nach Beendigung der Speisenzubereitung Netzstecker ziehen.

Vorbereiten des Raclette-Käses
Schneiden Sie pro Person ca. 200-300g weichschnittigen Käse in ca. 3 – 5 mm dicke Scheiben und geben Sie diese in die Pfännchen. Besonders geeignet sind z.B. Raclettekäse, Tilsiter und Appenzeller. Durch die Oberhitze schmilzt der Käse rasch.

Praktische Hinweise
- Tiefgefrorenes vor dem Grillen auftauen.
- Benutzen Sie zur Schonung der Oberfläche der Grillpfanne und Pfännchen keine scharfen Gegenstände.
- Bei großen Grillmengen empfiehlt es sich, das angesammelte Grillfett von Zeit zu Zeit vorsichtig zu entfernen.

Reinigung und Pflege
- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden!
- Das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.
- Die Grillpfanne abnehmen und mit etwas heißem Wasser unter Zusatz von Spülmittel abwaschen und anschließend mit einem Tuch abtrocknen.
- Die Pfännchen mit heißem Wasser unter Zusatz von Spülmittel abwaschen und anschließend mit einem Tuch abtrocknen.

Garantie
Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle

Verkäufergarantien bleiben unberührt.

GB

Raclette party-grill

Dear customer,
Before using the raclette grill, read the following instructions carefully. This appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

Connection to the mains supply
The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations. Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.

Familiarisation
1. Cooking top
2. Power cord with plug
3. Housing
4. Rating label (on underside of appliance)
5. Indicator light
6. Variable thermostat
7. Mini pan

Safety
- Before use, examine the entire product including the power cord and accessories, if any, in order to detect signs of damage that could affect its safety in use. Also, do not operate the appliance after it has been dropped as it could have suffered damage that is not visible from outside.
- The surfaces of the appliance, the cooking top and mini pans become hot during use. Caution: there is a danger of scalding.
- It is important that the grill is always supervised while it is switched on.
- Children do not recognize the danger that may occur when operating electrical appliances. Therefore keep children away from such appliances.

- Ensure that the power cord does not touch any hot parts of the appliance.
- Set up the raclette grill on a suitable heat resistant, level and splash proof worktop.
- Be careful not to position the raclette grill right against a wall or into a corner and make sure that no inflammable materials are adjacent to the grill.
- Before use, place the cooking top onto the appliance, over the heating element.
- Switch off and unplug the appliance from the mains supply socket:
  - after use,
  - in the event that it malfunctions during use,
  - before cleaning.
- Do not unplug by pulling on the power cord, always grasp the plug.
- In case the raclette grill is misused or operated in any manner other than described in these instructions for use, no liability will be undertaken for possible damage.
- This appliance has been designed for domestic use only and is not intended for commercial use.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repair is needed, please send the appliance to one of our authorized service centres. Addresses are detailed in the appendix to this manual.

How to use your raclette grill

Before first use

Remove any packing materials completely.
Before using your raclette grill for the first time, clean the cooking top and the mini pans with a damp cloth.
We recommend you to heat up the appliance for about 10 minutes, without any food stuffs, to eliminate the "new" smell which may be emitted when it is first switched on. A small amount of smoke may also be noticeable, therefore ventilate the room during this operation. Before the food to be grilled is placed onto the cooking top, the cooking top should be lightly greased with a small amount of oil specifically intended for frying, which may be safely heated to high temperatures.

Variable thermostat

If you turn the thermostat knob to the highest setting, the heating element will permanently be switched on. If you turn the thermostat knob to a lower setting, the heating element will switch off from time to time and then switch on again.
The indicator light remains lit as long as the heating element is switched on.
After use, turn the thermostat knob to its lowest setting and unplug the appliance from the mains supply.

Operation

- Connect the raclette grill to the mains supply socket and preheat for about 10 minutes before use.
- If required, place the food to be grilled onto the cooking top.
- Put the raclette cheese into the mini pans. Place the mini pans into the appliance, underneath the heating element, and leave them until the cheese has melted.
  Warning: Do not place empty mini pans into the appliance while it is switched on.
- When grilling is finished, unplug the appliance from the mains supply socket.

How to prepare raclette cheese

Use about 200 to 300 grammes of cheese per person. Cut the cheese into slices of about 3 to 5 mm thickness and put them into the mini pans. It is preferable to use the original raclette cheese. Any other fast melting cheese, however, will also do. Due to the top heat, the cheese will melt quite quickly.

Practical hints

- Frozen food should always be properly thawed before it is cooked.

- To avoid damage to the coating of the cooking top and mini pans, only use non-abrasive utensils.
- When grilling on the cooking top, the accumulated fat should be carefully removed from time to time.

Cleaning and care

- Before cleaning the appliance, always make sure that the plug has been removed from the mains supply socket and allow the appliance to cool down.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- Do not use harsh abrasive detergents.
- Wipe the outer surfaces of the raclette grill with a clean damp cloth.
- Remove the cooking top from the appliance and clean it in warm soapy water. Dry thoroughly afterwards.
- Clean the mini pans in warm soapy water and dry them thoroughly afterwards.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Ⓕ Raclette-Gril Party

Chère cliente, cher client,

Avant utilisation, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi afin de vous familiariser avec l'appareil.

Branchement au secteur

Cet appareil doit être branché sur une prise de courant avec terre installée selon les normes en vigueur. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage “CE”.

Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Plaque de cuisson
2. Cordon d'alimentation avec fiche
3. Socle
4. Plaque signalétique (sous l'appareil)
5. Lampe témoin
6. Thermostat réglable
7. Poêlon

Consignes de sécurité

- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Ne faites jamais fonctionner l'appareil si celui-ci est tombé par terre, car il pourrait être endommagé sans que ces dommages soient visibles extérieurement.
- Les surfaces de l'appareil, la plaque de cuisson et les poêlons deviennent très chauds durant l'utilisation ; il existe un risque de brûlure !
- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Les enfants, n'étant pas conscients des dangers inhérents à l'utilisation

d'appareils électriques, doivent être tenus à l'écart de ceux-ci.

- Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Lors du grillage de certains aliments gras, des éclaboussures sont inévitables. Placez donc l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur et aux éclaboussures.
- N'installez pas l'appareil contre un mur ou dans un angle. Placez-le à l'écart de tout objet ou matière inflammable.
- Avant utilisation, posez la plaque de cuisson par-dessus la résistance.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de la prise secteur :
  - en cas de mauvais fonctionnement
  - avant le nettoyage.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et non pas à un usage professionnel.
- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce mode d'emploi.

Fonctionnement

Avant la première mise en marche

Retirez complètement tous les emballages.

Avant la première utilisation, nettoyez la plaque de cuisson à l'aide d'un chiffon humide.

Avant la première utilisation, nous vous conseillons de faire chauffer l'appareil sans aliments pendant environ 10 minutes. Lors de cette première mise en marche, une légère odeur et un peu de fumée peuvent être dégagés. Assurez une ventilation suffisante pendant l'opération. Avant de placer les aliments à griller sur la plaque de cuisson, enduisez celle-ci d'un peu d'huile à frire pouvant être chauffée à haute température.

Thermostat réglable

Lorsque le thermostat est réglé sur la position maximum, la résistance reste allumée en permanence ; lorsqu'il est réglé sur une position inférieure, la résistance s'allume et s'éteint en alternance.

Le voyant reste allumé tant que la résistance est sous tension.

Une fois la cuisson terminée, réglez le bouton du thermostat sur la position minimum, puis débranchez la fiche de la prise murale.

Utilisation

- Branchez l'appareil, puis préchauffez-le pendant environ 10 minutes afin d'atteindre la température de cuisson.
- Vous pouvez maintenant placer vos aliments sur la plaque de cuisson.
- Mettez le fromage dans les poêlons, puis placez-les dans l'appareil, sous la résistance. Attendez jusqu'à ce que le fromage ait fondu.
  Important ! Ne mettez jamais les poêlons vides dans l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Après utilisation, débranchez la fiche de la prise murale.

Préparation du fromage

Nous vous conseillons d'utiliser environ 200 à 300 gr de fromage par personne. Coupez le fromage en tranches d'une épaisseur de 3 à 5 mm, puis placez-les dans les poêlons. Nous recommandons les fromages de type raclette ou à pâte molle.

Conseils pratiques

- Avant de griller, faire dégeler les aliments surgelés.
- Afin d'éviter d'endommager le revêtement de la plaque de cuisson et des poêlons, n'utilisez aucun ustensile abrasif, acéré ou pointu pour tourner ou enlever les aliments.
- Lorsque vous faites cuire une grande quantité d'aliments, nettoyez soigneusement, et de temps en temps, la graisse accumulée.

Nettoyage et entretien

- Avant tout nettoyage, vérifiez que la fiche est débranchée de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil.
- Afin de prévenir contre tout risque d'électrisation, ne nettoyez pas l'appareil à l'eau et ne l'immergez jamais dans l'eau.
- N'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif.
- Essuyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide non-pelucheux.
- Retirez la plaque de cuisson de l'appareil.
- La plaque de cuisson et les poêlons doivent être nettoyés à l'eau savonneuse, puis séchés soigneusement.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agréées par nous-mêmes. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

(NL) Raclette-Partygrill

Geachte klant,
Iedere gebruiker van dit apparaat moet voor het gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig doorlezen.

Aansluiting
Het apparaat alleen op een, volgens voorschriften geïnstalleerd, geaard stopcontact aansluiten. De netspannining moet overeenkomen met de spanning die vermeld staat op het typeplaatje. Het apparaat voldoet aan de CE richtlijnen.

Beschrijving
1. Grillplaat
2. Snoer met stekker
3. Huizing
4. Typeplaatje (aan de onderzijde van het apparaat)
5. Controlelampje
6. Regelbare thermostaat
7. Pannetje

Veiligheidsaanwijzingen
- Voordat u dit apparaat in gebruik neemt moet u het eerst nakijken of er geen mankementen aan zijn, die de veiligheidswerking kunnen beïnvloeden. Bijv. als het apparaat door een val is uitgeschakeld kunt u aan de buitenzijde niet de evt. schade aan de binnenzijde zien. Ook in dit geval het apparaat niet in gebruik nemen.
- Let op! Het huis wordt bij gebruik heet. Ook de Grillpan en de pannetjes.
- Gebruik de Raclette-Partygrill alleen onder toezicht en houdt het buiten het bereik van kinderen.
- Kinderen kennen niet de gevaren die kunnen ontstaan tijdens het werken met elektrische apparaten. Houdt kinderen daarom uit de buurt van elektrische apparaten.
- Let u erop dat het snoer niet in aanraking komt met hete delen van het aparaat.
- Bij vette grillwaren is het ontstaan van vonken onvermijdelijk. Plaats het apparaat daarom op een warmtebestendige en vonkvaste ondergrond.
- Het apparaat niet tegen een wand of hoek plaatsen. Houdt het aparaat uit de buurt von licht ontvlambare voorwerpen.
- Gebruik de Raclette-Partygrill nooit zonder grillplaat.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopkontakt:
  - na ieder gebruik,
  - bij storingen tijdens het gebruik,
  - voor ieder reiniging.
- Trek nooit aan de kabel maar aan de stekker deze uit het stopkontakt, om schade aan stekker of kabel te voorkomen.
- Het apparaat is een huishoudelijk apparaat en derhalve niet geschikt voor professioneel gebruik.
- Gebruik geen houtskool in dit apparaat.
- Reparaties aan elektrische apparaten moeten door vakkundige mensen worden uitgevoerd. Dit in verband met veiligheidsaspecten. Dit geld ook voor het vervangen van het netsnoer. Stuur uw defecte apparaat daarom naar onze technische dienst. Voor het adres verwijzen wij u naar de bijgevoegde lijst achterin deze gebruiksaanwijzing.
- Indien het apparaat onjuist gebruikt wordt, kan de fabrikant niet aansprakelijk gesteld worden voor eventuele schade.

Eerste ingebruikname
Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
Voor het eerste gebruik moet u de grillplaat en pannetjes met een vochtige doek reinigen. Wij adviseren u om voor het eerste gebruik het apparaat ca. 10 minuten op max. stand zonder vlees te verwarmen, zodat de reuk, van het apparaat zelf, kan verdwijnen (hierbij kan een lichte rookontwlkkeling ontstaan, zorg voor goede

ventilatie).Voordat men het te grillen voedsel op de grillplaat legt, eerst de grillplaat invetten met een klein beetje hitte bestendige olie.

Regelbare thermostaat
Wanneer de thermostaat in maximale stand staat is het verwarmingselement continue aan. Zodra de thermostaat terug wordt gedraaid, schakelt het verwarmingselement tussen door uit.
Het indicatielampje blijft aan zolang als het verwarmingselement aangeschakeld is.
Na het beëindigen van maaltijdbereiding, thermostaat in laagste stand draaien, en stekker uit het stopcontact trekken.

Ingebruikname
- Zet het apparaat aan. Verwarm het apparaat gedurende 10 minuten voor, om zo de juiste grilltemperatuur te bereiken. Leg de te grillen waren op de grillplaat of in de pannetjes. De grilltijd is afhankelijk van de gesteldheid en de soort etenswaren die u wilt grillen.
- Pannetjes voor Racletten onder het verhittingselement van het apparaat plaatsen, tot de kaas is gesmolten.
- Trek na beëindiging van de grillprocedure de stekker uit het stopkontakt.
- Tip: Plaats geen lege pannetjes op het apparaat, wanneer apparaat aan staat.

Voorbereiden van raclettekaas
Snij per persoon ca. 200-300 gram zachte kaas in plakken van 3-5 mm. Doe deze plakken in de pannetjes.
Bijzonder geschikt zijn raclettekaas, Tilsiter en Appenzeller. Door de bovenwarmte smelt de kaas snel en blijft in de pannetjes heet en zacht.

Praktische tips
- Ontdooi diepgevroren grillwaren voor het grillen.
- Bij grote hoeveelheden te grillen waren is het verstandig het overtollige vet van tijd tot tijd voorzichtig te verwijderen.
- Wanneer u alleen grillt de pannetjes uit het apparaat wegnemen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen op het oppervlakte of pannetjes.

Reiniging en onderhoud
- Haal voor reiniging altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Uit veiligheidsoverwegingen mag het apparaat nooit in water ondergedompeld worden.
- Reinig het apparaat en de pannetjes met een vochtige doek.
- Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- Het is toereikend om vochtige doek apparaat met een vochtige doek af te doen.
- De grillplaat afnemen met wat heet water en wat afwasmiddel afwassen, aansluitend met een droge doek afdrogen. Het zelfde geld voor de pannetjes

Garantieverklaring
Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

Ⓔ

Grill-Raclette

Estimado cliente,
Antes de usar la reclette , lea atentamente las siguientes instrucciones. Éste aparato sólo deberá ser usado por personas familiarizadas con éstas instrucciones.

Voltaje
Realice la conexión sólo en una toma conectada a tierra. Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la indicada en la etiqueta de características. Este producto cumple las Directivas vigentes.

Descripción
1. Elemento calorífico
2. Cable de alimentación con clavija
3. Carcasa
4. Placa de características (en la superficie inferior de la unidad)
5. Luz indicadora
6. Termostato variable
7. Minisartén

Seguridad
- Antes de su utilización, examine el aparato completamente, incluido el cable, por si detectara signos de algún desperfecto que pudiera afectar a la seguridad en su uso. Así mismo, no debe poner en funcionamiento el aparato despúes de sufrir alguna caida, ya que podría tener daños internos no apreciables a simple vista.
- ¡Las superficies del aparato, la plancha antiadherente y las minisartenes están calientes durante su funcionamiento! ¡Existe peligro de quemaduras!
- Es importante supervisar la raclette grill mientras permanece conectada, así como mantenerla lejos del alcance de los niños, quienes no deben utilizarla.
- Los niños no conocen los daños que pueden ocurrir cuando los aparatos eléctricos están en funcionamiento. Por tanto, mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Cuide de que el cable no entre en contacto con las partes calientes del aparato.
- Coloque la raclette grill sobre una superficie adecuada y resistente al calor.
- Cuide de no colocar la raclette junto a una pared o esquina, y asegúrese de que ningún material inflamable se adhiera al grill.
- Antes de su utilización, coloque la bandeja superior sobre el aparato situado encima del elemento calorífico.
- Apague y desenchufe el aparato de la toma de pared:
  - después del uso,
  - si hay una avería durante el uso,
  - antes de limpiarlo.
- Nunca desenchufe tirando del cable directamente, hágalo siempre cogiendo el extremo del enchufe.
- Si la raclette grill se utiliza incorrectamente o de forma distinta a la descrita en estas instrucciones de uso, no se asumirá responsabilidad alguna por los posibles daños causados.
- Éste aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico y en ningún caso para fines comerciales.
- Con el fin de cumplir con las Normativas Reguladoras de Seguridad, las reparaciones de aparatos eléctricos deben ser realizadas sólo por personal especializado, incluido el cambio del cable. Si necesita repararlo, por favor, lleve el aparato a uno de nuestros Servicios Técnicos autorizados por SEVERIN. Las direcciones están detalladas en el apendice de éste manual.

Modo de uso

Antes del primer uso
Retire por completo todo el material de embalaje.
Antes de utilizar la raclette grill por primera vez, limpie la bandeja superior y las

minisartenes con un paño húmedo.
Es aconsejable calentar el aparato durante 10 minutos aproximadamente sin colocar alimento alguno, para eliminar el olor a "nuevo" que se emitirá al encenderlo por primera vez. También se apreciará una pequeña cantidad de humo durante su utilización, por ello debe ventilarse la habitación durante su uso. Antes de colocar los alimentos sobre la bandeja superior, esta debe engrasarse con una pequeña cantidad de aceite para freír, que permite alcanzar altas temperaturas sin ningún riesgo.

Termostato variable
Si gira el botón del termostato hasta su máxima potencia, el elemento calorífico estará encendido permanentemente. Si gira el botón del termostato hasta su mínima potencia, el elemento calorífico se apagará de vez en cuando, y luego se volverá a encender de nuevo.
La luz indicadora permanece encendida mientras el elemento calorífico está encendido.
Después de su uso, gire el botón del termostato hasta su posición más baja y desenchufe el aparato de la toma de pared.

Funcionamiento
- Conecte la raclette a una toma de pared y precaliente durante unos 10 minutos antes de usarla.
- Si lo desea, coloque la comida para ser asada sobre la parrilla.
- Añada queso en las minisartenes de la raclette. Coloque las minisartenes dentro del aparato encima del elemento calorífico y déjelas hasta que el queso se haya fundido.
- Advertencia.: No deje las minisartenes vacías dentro del aparato mientras esté encendido.

Modo de preparación del queso en raclette
Utilice unos 200-300 gr. de queso por persona. Prepare el queso en lonchas de unos 3-5 mm de grosor y colóquelas en las minisartenes.
Es preferible utilizar un queso apropiado para fundir. El queso se fundirá con bastante rapidez debido al calor superior y permanecerá caliente y tierno en las minisartenes.
Rápida fundición. Debido al elemento calorífico superior, el queso se fundirá rapidamente.

Consejos prácticos
- Los alimentos congelados deben descongelarse previamente para su cocción posterior.
- Para evitar daños en el revestimiento antiadherente de la plancha de cocinar y de las minisartenes sólo use utensilios que no sean abrasivos.
- Extraiga las minisartenes del aparato al usar el grill con la bandeja superior.

Mantenimiento y limpieza
- Antes de limpiar el aparato, asegúrese siempre de que está desenchufado y se ha enfriado por completo.
- Por razones de seguridad, no sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos.
- No use detergentes abrasivos.
- Limpie la carcasa con un paño húmedo.
- Retire la placa de cocinar del aparato y límpiela con agua templada y jabonosa. A continuación, séquela cuidadosamente.
- Retire la bandeja superior y las minisartenes del aparato. Puede lavarlas con agua templada jabonosa; a continuacion, séquelas.

Garantía
Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como

consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc.

Ⓘ Raclette party-grill

Gentile Cliente,
Vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di utilizzare l'apparecchio.

Collegamento alla rete
L'apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente con messa a terra installata a norma di legge.
Assicuratevi che la tensione d'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati.
Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

Descrizione dell'apparecchio
1. Piano di cottura
2. Cavo di alimentazione con spina
3. Unità centrale
4. Targhetta portadati (al disotto dell'apparecchio)
5. Spia di controllo
6. Termostato variabile
7. Tegamino

Importanti norme di sicurezza
- Prima di ogni utilizzo, controllate attentamente che tutto l'apparecchio, compreso il cavo di alimentazione e gli accessori, non presenti tracce di deterioramento che potrebbero compromettere la sicurezza nel suo utilizzo. Non usate l'apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente subito colpi, potrebbe aver subito danni invisibili ad occhio nudo.
- Le superfici esterne dell'apparecchio, la piastra di cottura e i tegamini diventano molto caldi durante l'uso. **Pericolo di scottature!**
- Il grill per raclette non va mai lasciato incustodito durante il ciclo di funzionamento.

- I bambini non riconoscono i pericoli legati all'uso degli apparecchi elettrici. Tenete perciò l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Evitate che il cavo di alimentazione venga a contatto con parti dell'apparecchio soggette a riscaldarsi.
- Sistemate l'apparecchio su di una superficie piana, resistente al calore e impermeabile agli spruzzi.
- Non mettete il grill per raclette vicino ad una parete o in un angolo, e assicuratevi che tutt'intorno non ci siano materiali infiammabili.
- Prima di ogni uso, mettete la piastra di cottura sull'apparecchio, sopra l'elemento riscaldante.
- Spegnete l'apparecchio e disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro
  - dopo l'uso,
  - in caso di cattivo funzionamento,
  - prima di pulire l'apparecchio.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso professionale.
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione – devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.

Funzionamento

Primo utilizzo

Eliminate completamente tutto il materiale di imballaggio.

Prima di usare per la prima volta l'apparecchio, pulite il piano di cottura e i tegamini con un panno umido.

Per eliminare il tipico odore di un apparecchio quando viene acceso per la prima volta, vi consigliamo di far riscaldare l'apparecchio per almeno 10 minuti senza metterci nessun alimento. Potrebbe comunque alzarsi un leggero fumo: è preferibile aerare bene il locale durante quest'operazione. Prima di sistemare sulla piastra di cottura gli alimenti, vi raccomandiamo di ungerla leggermente con una piccola quantità di olio specifico per fritture.

Termostato variabile

Posizionando la manopola del termostato sulla temperatura più elevata, si manterrà l'elemento riscaldante acceso in modo continuo. Invece, girando la manopola del termostato verso la temperatura più bassa, l'elemento riscaldante si spegnerà e si riaccenderà a brevi intervalli alterni.

La spia di controllo rimane illuminata per tutto il tempo in cui l'elemento riscaldante è acceso.

Dopo l'uso, girate la manopola del termostato sulla posizione più bassa e disinserite il cavo di alimentazione dalla presa di collegamento alla rete elettrica.

Modalità d'uso

- Collegate il grill per raclette alla rete elettrica e preriscaldate per circa 10 minuti prima dell'uso.
- Se necessario, mettete il cibo da grigliare sulla piastra di cottura.
- Aggiungete il formaggio raclette sui tegamini. Mettete i tegamini nell'apparecchio, sotto l'elemento riscaldante e lasciateli finché il formaggio non sarà fuso.

  Attenzione: non mettete i tegamini vuoti nell'apparecchio se questo è acceso.
- Terminata la grigliatura, disinserite il cavo di alimentazione dalla presa di

collegamento alla rete.

Preparazione del formaggio raclette
Usate da 200 a 300 grammi circa di formaggio a persona. Tagliate il formaggio in fette di 3 o 5 millimetri di spessore e mettetelo sui tegamini. Vi consigliamo di usare il formaggio raclette originale, ma può anche essere utilizzato qualsiasi altro formaggio che si fondi facilmente. Grazie al calore superiore, il formaggio si scioglierà velocemente.

Consigli pratici
- Il cibo surgelato dovrebbe essere perfettamente scongelato prima di essere cotto.
- Per non procurare danni allo strato antiaderente della piastra di cottura e dei tegamini, vi raccomandiamo di impiegare solo utensili che non graffiano.
- Durante la grigliatura sulla piastra di cottura, di tanto in tanto eliminate con cura il grasso che vi si accumula.

Manutenzione e pulizia
- Prima di procedere alle operazioni di pulizia, assicuratevi che il cavo di alimentazione sia disinserito dalla presa di corrente e che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Non usate detergenti abrasivi.
- Pulite le parti esterne del grill per raclette con un panno umido pulito.
- Togliete la piastra di cottura dall'apparecchio e lavatela con acqua calda e sapone. Asciugate accuratamente.
- Lavate i tegamini in acqua calda e sapone e asciugateli accuratamente.

Dichiarazione di garanzia
La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o similari non vengono riconosciuti. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

(DK) Raclette-Party-grill

Kære kunde
Dette husholdningsprodukt er et kvalitetsprodukt og overholder gældende direktiver vedr. teknik og sikkerhed.
Gennemlæs brugsanvisningen grundigt og opbevar den omhyggeligt. Vær særlig opmærksom på sikkerhedsanvisningerne.

Tilslutning
Tilslut kun raclette-grillen til en forskriftsmæssig installeret stikkontakt.
Netspændingen skal svare til spændingen på typeskiltet. Raclette-grillen tilfredsstiller de normer, der gælder for CE-mærkning.

Apparatets dele
1. Grillpande
2. Ledning med stik
3. Kabinet
4. Typeskilt (på undersiden)
5. Indikatorlys
6. Justerbar termostat
7. Små pander

Sikkerhedsanvisninger:
- Før De tager produktet i anvendelse, må De sikre Dem, at der ikke mangler noget, der kan få indflydelse på funktionssikkerheden. Ligeledes hvis produktet f.eks. er tabt, må De først tage det i brug, når De har sikkerhed for, at det er i orden..
- Kabinettets overflade, grillpanden og de små pander bliver varme under brug. **Forbrændingsfare!**
- Brug kun raclette-grillen under opsyn.
- Børn forstår ikke faren ved elektriske produkter. Lad derfor ikke børn bruge raclette-grillen.
- Pas på, at ledningen ikke kommer i berøring med varme dele.
- Fedtholdig grillmad vil altid afgive fedtstænk. Anbring derfor altid grillen på et varmefast underlag, der kan tåle dette.
- Sørg for, at letantændelige genstande ikke kommer for tæt på grillen.
- Tag aldrig raclette-grillen i brug, uden at grillpanden er påsat.
- Fjern altid ledningen fra stikkontakten efter brug, og også
  - hvis apparatet ikke fungerer ordentligt og
  - før rengøring.

  Træk ikke i ledningen, men kun i stikproppen, når De fjerner ledningen fra kontakten.
- Anbring ikke grillen direkte opad en væg eller helt inde i et hjørne. Fjern brandbare genstande fra grillens nærhed.
- Ved forkert betjening frafaldes vore forpligtelser overfor evt. følgeskader.
- Apparatet er et husholdningsprodukt og må kun anvendes som sådan.
- Reparation af el-produkter må foretages af fagfolk, for at sikkerhedsbestemmelser skal overholdes og for at forhindre fare for forbrugeren. Dette gælder også ved udskiftning af ledningen. I tilfælde af fejl bedes De sende produktet til vort serviceværksted. Adressen finder De vedhæftet brugsanvisningen. I garantiperioden vedlægges garantibevis eller købsnota.

Betjening

Før brug
Fjern al emballage fuldstændigt.
Inden raclette-grillen første gang tages i brug, rengøres grillpanden og de små pander med en fugtig klud.
"Tænd" for grillen i ca. 10 min. uden pålagt grillmad. Dette for at fjerne grillens egenlugt. Sørg for god udluftning
Inden de fødevarer der skal grilles placeres på grillpanden, bør denne smøres med lidt olie af en type der er tåler opvarmning til høje temperaturer.

Justerbar termostat
Når regulatoren er i max. position, er varmeelement tilsluttet konstant.

Når regulatorknappen drejes mod min., er varmeelementet tilkoblet i perioder for at holde den indstillede temperatur.
Indikatorlyset vil være tændt når varmeelementet er slået til.
Drej altid regulatoren til min., når De er færdig med at bruge grillen. Tag altid stikproppen ud af kontakten.

Ibrugtagning
- Lad raclette-grillen varme op i ca. 10 min. for at opnå den ønskede temperatur.
- Læg madvarerne på raclette-grillen. Tiden for tilberedningen afhænger helt af madvarernes beskaffenhed, og kan derfor være forskellig fra gang til gang.
- Forbered de små pander med raclette-ost, og anbring dem under grillen, indtil osten er smeltet.
- Tag stikproppen ud efter tilberedningen.

Henvisning:
Anbring ikke tomme pander i grillen, når den er tændt.

Forberedelse af raclette-ost
Beregn ca. 200-300g blød ost skåret i 3-5mm tykke skiver per person, og læg skiverne på de små pander. Raclette-ost og alpeost er særligt egnet. Ved opvarmning smelter osten og bliver i panderne varm og fin.

Praktiske anvisninger
- Frosne varer bør optøs før grilningen. Grillpanden og de små pander er belagt med slip-let overflade.
- Brug derfor aldrig skarpe genstande, der kan ødelægge belægningen i forbindelse med grilningen.
- Fjern grillfedtet med passende mellemrum.
- Fjern de små pander, når de kun skal bruge grillen.

Rengøring og pleje
- Tag stikproppen ud af kontakten før hver rengøring. Lad grillen afkøle før rengøring.
- For at undgå elektrisk stød, må grillen aldrig rengøres med vand eller nedsænkes i vand.
- Grillpande og de små pander rengøres med vand evt. tilsat lidt opvaskemiddel.
- Lad vandet virke i nogen tid, hvis De ikke kan få panderne helt rene umiddelbart.
- Fjern altid panderne fra grillen under rengøring.
- Aftør dem derefter med en tør klud.

Garantierklæring
På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

Ⓢ Raclette-Party-grill

Kära kund,
Innan du använder din raclettegrill, bör du läsa följande instruktioner noga. Denna apparat bör enbart användas av personer som bekantat sig med denna bruksanvisning.

Anslutning till elnätet
Anslutning får endast göras till ett jordat uttag som installerats på ett korrekt sätt. Kontrollera att nätspänningen överensstämmer med den spänning som anges på apparatens typskylt. Apparaten uppfyller direktiven för CE-märkning.

Delar
1. Grillens övre del
2. Elsladd med stickpropp
3. Hölje
4. Märkskylt (på apparatens undersida)
5. Signallampa
6. Reglerbart termostat
7. Minipanna

Säkerhet
- Kontrollera noga om det märks några fel på huvudenhet och dess tillbehör innan du använder apparaten. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta får den inte längre användas: t o m osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Apparatens hölje, grillplatta och minipannor blir heta under användningen. Risk för brännskador!
- Det är viktigt att raclettegrillen alltid är under uppsikt då den är påkopplad.
- Barn känner inte alltid till att faror kan uppstå vid användningen av elektriska apparater. Håll därför dessa på avstånd från barn.
- Se till att sladden inte kommer i kontakt med apparatens heta delar.
- Ställ raclettegrillen på en plan, värme- och stänktålig yta.
- Placera inte grillen mot en vägg eller i en vrå och se till att inga lättantändliga material står i närheten till raclettegrillen.
- Innan grillen används bör du placera grillplattan på apparaten, ovanför värmeelementen.
- Stäng av grillen och dra sladden ur uttaget:
  - efter användning
  - om fel uppstår under användning
  - innan rengöring
- Dra sladden ur vägguttaget genom att ta tag i stickproppen, ryck aldrig i sladden.
- Om raclettgrillen används felaktigt eller på annat sätt än det som beskrivs i denna bruksanvisning tas inget ansvar för eventuella skador.
- Denna apparat är enbart avsedd för enskilt hushåll och inte för kommersiell användning.
- Av säkerhetsskäl bör denna elektriska apparat endast repareras av auktoriserad personal. Om något fel uppstår på grillen eller sladden, bör du kontakta närmaste auktoriserade serviceverkstad Adress får du av din återförsäljare eller i bilagan till denna bruksanvisning.

Hur du använder din raclettegrill

Innan första användningen
Avlägsna allt förpackningsmaterial fullständigt.
Innan du använder din raclettegrill för första gången bör du rengöra grillplattan och minipannorna med en fuktig trasa.
Vi rekommenderar att du värmer upp apparaten under ca 10 minuter utan några matprodukter för att få bort den "nya" lukt som kan uppstå när apparaten kopplas på för första gången. En liten mängd rök kan också synas och därför bör du vädra rummet under denna uppvärmning.
Innan du placerar maten som skall grillas på grillplattan, bör plattan smörjas lätt med en liten mängd olja som är avsedd för fritering och som riskfritt kan upphettas till höga temperaturer.

Reglerbart termostat
Om du vrider termostatreglaget till den högsta nivån, kommer värmeelementet att vara påkopplat permanent. Om du vrider termostatet till en lägre nivå kommer värmeelementet att stängas av tidvis och kopplas på igen.
Signallampan lyser när värmeelementet är påkopplat.
Efter användning bör du vrida termostatet till dess lägsta nivå och dra stickproppen ur vägguttaget.

Användning
- Sätt stickproppen i eluttaget och förvärm grillen i ca 10 minuter innan du börjar tillagningen.
- Lägg maten du vill grilla på grillplattan.
- Tillsätt osten i minipannorna. Placera minipannorna under apparatens värmeelement och låt osten smälta. **Varning**: Placera inte tomma minipannor i grillen när den är påkopplad.
- Då grillningen är klar drar du stickproppen ur eluttaget.

Så tillagar du racletteosten
Använd ca 200-300 gram ost per person. Skär den i ca 3-5 mm tjocka skivor och placera dem i minipannorna.
Vi rekommenderar att du använder racletteost men det går även bra med annan ost som är lätt att smälta. Osten smälter snabbt tack vare den höga värmen.

Praktiska tips
- Fryst mat skall alltid tinas ordentligt innan du tillagar den.
- Du bör använda redskap som inte repar grillplattans och minipannornas ytor.
- Då du grillar på grillplattan bör överflödigt fett avlägsnas då och då.

Skötsel och rengöring
- Innan du rengör din raclettegrill bör du alltid se till att sladden inte är ansluten till vägguttaget och att apparaten har svalnat ordentligt.
- För att undvika elektrisk stöt bör du aldrig tvätta apparaten med vatten eller doppa den i vatten.
- Använd inga repande rengöringsmedel.
- Torka ytterhöljet på raclettegrillen med en fuktad ren trasa.
- Tag bort grillplattan och minipannorna från apparaten. De kan diskas i varmt vatten och diskmedel. Torka dem torra.

Garanti i Sverige och Finland
För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

(FIN)

Raclette-grilli

Arvoisa asiakas,
Jokaisen käyttäjän tulee lukea käyttöohje huolellisesti ennen käyttöä.

Sähköliitäntä
Liitä laite vain määräysten mukaisesti asennettuun pistorasiaan. Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen tyyppikilvessä ilmoitettua jännitettä. Laite täyttää CE-merkinnälle vaadittujen direktiivien vaatimukset.

Osat
1. Keittoalusta
2. Virtajohto ja pistoke
3. Runko
4. Arvokilpi (laitteen alapuolella)
5. Merkkivalo
6. Säädettävä termostaatti
7. Minipannu

Turvallisuusohjeet
- Ennen käyttöä laite ja mahdolliset lisäosat tulee tarkistaa vaurioiden varalta. Laitteen tulee olla toimintavarmassa kunnossa. Jos laite on esim. pudonnut, siihen on saattanut tulla vaurioita, jotka eivät näy päälle päin. Tässä tapauksessa ei laitetta saa ottaa käyttöön.
- Grillin pinnat ja annospannut kuumenevat käytön aikana – palovammojen vaara!
- Käytä laitetta vain valvonnan alaisena.
- Älä anna lasten käyttää laitetta.
- Pidä huoli siitä, että liitäntäjohto ei kosketa laitteen kuumia osia.
- Rasvaisia ruokia grillattaessa rasvaa roiskuu väistämättä. Aseta laite sen vuoksi kuumuutta ja roiskeita kestävälle pinnalle.
- Älä aseta laitetta seinän viereen tai nurkkaan tai helposti palamaan syttyvien esineiden läheisyyteen.
- Aseta grillipannu laitteeseen lämpövastuksen päälle ennen käyttöä.
- Kytke laite pois päältä ja vedä verkkopistoke irti aina käytön jälkeen ja samoin
  - toimintahäiriön sattuessa,
  - ennen laitteen puhdistamista.
- Älä vedä verkkopistoketta irti liitäntäjohdosta vetäen, tartu itse pistokkeeseen.
- Jos laitetta käytetään väärin tai ohjeiden vastaisesti, ei mahdollisesti ilmenevistä vahingoista oteta vastuuta.
- Laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön, ei ammattikäyttöön.
- Sähkölaitteita saa korjata vain sähköalan ammattilainen, jotta vaaratilanteilta vältytään. Tämä koskee myös liitäntäjohdon vaihtamista. Jos laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä, ota yhteys asiakaspalveluumme.

Käyttö

Ennen ensimmäistä käyttöönottoa
Poista kaikki pakkausmateriaali.
Pyyhi grillipannu ja annospannut ennen ensimmäistä käyttöönottoa kostealla kankaalla.
Suosittelemme laitteen kuumentamista ilman ruoka-aineita n. 10 minuutin ajan ennen ensimmäistä käyttöönottoa, jotta laitteen ominaishaju haihtuu. Kevyt savunmuodostus voi olla mahdollista, joten on syytä huolehtia huoneen ilmastoinnista.
Ennen grillipannun asettamista keittoalustalle keittoalusta tulee rasvata kevyesti uppopaistamiseen tarkoitetulla öljyllä, joka kestää korkeita lämpötiloja.

Säädettävä termostaatti
Kun termostaatti käännetään maksimiasentoon, lämpövastus on jatkuvasti päällä. Lämpövastus kytkeytyy pois päältä niin pian kuin termostaatti käännetään takaisin.
Merkkivalo palaa niin kauan kun lämpövastus on kytketty päälle.
Kun ruoka on valmista, käännä termostaatti

pienimpään asentoonsa ja vedä verkkopistoke irti.

Käyttöönotto
- Liitä laite sähköverkkoon ja anna esilämmetä n. 10 minuuttia, jotta sulamisprosessiin tarvittava lämpötila saavutetaan.
- Aseta grillattavat ruoka-aineet grillipannulle.
- Pane raclette-juusto annospannuihin ja aseta laitteeseen lämpövastuksen alle ja odota, kunnes juusto on sulanut.
  Huomaa: Älä aseta tyhjiä annospannuja laitteeseen sen ollessa päälle kytkettynä.
- Irrota verkkopistoke ruuan valmistuttua.

Raclette-juuston valmistaminen
Leikkaa jokaista ruokailijaa varten n. 200-300 g juustoa n. 3-5 mm paksuiksi siivuiksi ja aseta annospannuihin. Suosittelemme raclette-juuston käyttöä, mutta myös muut helposti sulavat juustot soveltuvat. Ylälämmön ansiosta juusto sulaa nopeasti.

Käytännön ohjeita
- Sulata pakasteet ennen grillaamista.
- Grillipannussa ja annospannuissa on tarttumaton pinta. Älä sen vuoksi käytä teräviä välineitä.
- Suuria määriä grillattaessa on suositeltavaa poistaa kertynyt rasva aika ajoin.

Puhdistus ja hoito
- Vedä verkkopistoke irti ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.
- Laitetta ei turvallisuussyistä saa käsitellä nesteillä, eikä missään tapauksessa upottaa veteen.
- Älä käytä teräviä tai hankaavia puhdistusvälineitä!
- Pyyhi laite puhtaaksi kevyesti kostutetulla liinalla.
- Ota grillipannu pois ja pese kuumalla vedellä, johon olet lisännyt hiukan astianpesuainetta. Kuivaa lopuksi liinalla.
- Pese annospannut kuumalla vedellä, johon olet lisännyt hiukan astianpesuainetta. Kuivaa lopuksi liinalla.

Takuu
Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa
Maahantuoja:
Oy Harry Marcell Ab
PL 63, 01511 VANTAA
Puh (09) 870 87860
Fax (09) 870 87801
www.harrymarcell.fi
asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

(PL) Grill typu »Raclette« na sześć osób

Szanowny Kliencie
Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.

Podłączenie do sieci zasilającej
Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do gniazdka z uziemieniem, zainstalowanego zgodnie z przepisami. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób jest zgodny z obowiązującymi w UE dyrektywami dotyczącymi oznakowania produktu.

Zestaw
1. Płyta grzejna
2. Przewód zasilający z wtyczką
3. Obudowa
4. Tabliczka znamionowa (na spodzie urządzenia)
5. Wskaźnik świetlny
6. Regulowany termostat
7. Mini-patelnia

Instrukcja bezpieczeństwa
- Przed użyciem grilla należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i jego wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie spadło na twardą powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku, gdyż nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie grilla i bezpieczeństwo użytkownika.
- Powierzchnia urządzenia, górna płyta i mini-patelnie nagrzewają się do wysokich temperatur. Istnieje zagrożenie poparzenia!
- Nigdy nie pozostawiać włączonego grilla bez nadzoru.
- Specjalnej ostrożności wymaga używanie wszelkich urządzeń elektrycznych w obecności dzieci, które powinny znajdować się w bezpiecznej od nich odległości.
- Należy uważać, aby przewód zasilający nie stykał się z gorącymi elementami.
- Grill należy stawiać na odpowiedniej płaskiej powierzchni, odpornej na temperatury i rozpryski.
- Nie stawiać grilla w rogu, ani nie opierać go o ścianę. Upewnić się, czy nie przylegają do niego żadne materiały łatwopalne.
- Przed użyciem umieścić płytę grzejną nad elementem grzejnym.
- Zawsze należy wyłączyć wtyczkę z gniazdka
  - po zakończeniu pracy;
  - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
  - oraz przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Nigdy nie należy ciągnąć za przewód przy wyjmowaniu wtyczki z gniazdka elektrycznego.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego a nie przemysłowego.
- Zgodnie z regulaminem bezpieczeństwa i w celu uniknięcia ryzyka, wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą być dokonywane przez wykwalifikowany i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu zasialjącego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.

Użycie grilla typu »Raclette«

Przed pierwszym użyciem
Zdjąć wszystkie elementy opakowania.

Przed użyciem grilla po raz pierwszy należy wyczyścić płytę grzejną i mini-patelnie wilgotną ściereczką.
Radzimy rozgrzewać grill przez około 10 minut na pusto, tzn. bez produktów żywnościowych, w celu wyeliminowania zapachu nowości, który może wydobywać się po pierwszym włączeniu. W czasie tego procesu z urządzenia może wydobywać się niewielka ilość dymu i dlatego należy wówczas dobrze wietrzyć pomieszczenie, w którym znajduje się grill. Przed umieszczeniem żywność na płycie grzejnej, lekko posmarować płytę olejem przeznaczonym do smażenia głębokiego, a więc takim, który może się bezpiecznie nagrzewać do wysokich temperatur.

Regulowany termostat
Po ustawieniu gałkę termostatu na najwyższą temperaturę, element grzejny na włączy się i będzie działać bez przerw. Przy ustawieniu gałki termostatu na niską temperaturę, element grzejny będzie wyłączać się co jakiś czas.
Wskaźnik świetlny włącza się wraz z elementem grzejnym.
Po zakończeniu pracy, ustawić termostat na najniższą temperaturę i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

Obsługa
- Podłączyć grill do sieci elektrycznej i przed użyciem nagrzewać przez około 10 minut.
- Położyć żywność do grillowania na płycie grzejnej.
- Ułożyć plasterki sera do raclette na mini-patelnie. Włożyć mini-patelnie do urządzenia, umieszczając je pod elementem grzejnym i pozostawić tam aż do momentu rozpuszczenia się sera.
  Uwaga: Nie wkładać pustych mini-patelni do włączonego urządzenia.
- Po zakończeniu czynności odłączyć urządzenie z sieci elektrycznej.

Jak przyrządzić ser do reclette
Należy użyć od 200 do 300 gramów sera na osobę. Pokroić ser na plasterki o grubości od 3 do 5 mm i ułożyć je na mini-patelniach. Najlepiej użyć oryginalnego sera »Raclette«, ale każdy inny szybkotopiący się ser również będzie odpowiedni. Ze względu na wysoką temperaturę wytwarzaną przez płytę grzejną, ser roztopi się bardzo szybko.

Praktyczne wskazówki
- Zamrożoną żywność zawsze należy dokładnie rozmrozić przed rozpoczęciem smażenia czy grillowania.
- Aby zapobiec zniszczeniu powłoki ochronnej płyty grzejnej nie należy używać ostrych, czy niszczących przyborów kuchennych.
- Podczas grillowania na płycie grzejnej, należy ostrożnie wylewać od czasu do czasu zbierający się tam tłuszcz.

Konserwacja ogólna i czyszczenie
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy się upewnić, czy urządzenie zupełnie wystygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Zanurzanie urządzenia w wodzie i mycie go wodą jest niedozwolone i może grozić porażeniem prądem.
- Nie należy do czyszczenia stosować żadnych żrących środków, ani środków ścierających.
- Wytrzeć powierzchnię zewnętrzną grilla czystą, wilgotną ściereczką.
- Zdjąć płytę grzejną z urządzenia i umyć ją w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie dokładnie wysuszyć urządzenie.
- Umyć mini-patelnie w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń a następnie dokładnie wysuszyć.

Gwarancja
Na sprzęt SEVERIN udzielana jest 2-letnia gwarancja, na podstawie i według warunków

karty gwarancyjnej wydanej przez wyłącznego przedstawiciela SEVERIN w Polsce, GAMMA Kluczbork.
Obsługę gwarancyjną i pogwarancyjną zapewnia autoryzowana sieć serwisowa na terenie całej Polski.

GR Ψησταριά ρακλέτ

Προς τους αγαπητούς μας πελάτες και πελάτισσες,
Πριν τη χρήση της συσκευής, ο χρήστης πρέπει να διαβάσει προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες.

Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος
Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

Τα μέρη της συσκευής
1. Πλάκα μαγειρέματος
2. Ηλεκτρικό καλώδιο με βύσμα
3. Περίβλημα
4. Ετικέτα με στοιχεία (στο κάτω μέρος της συσκευής)
5. Λυχνία ένδειξης
6. Μεταβλητός θερμοστάτης
7. Μικρό ταψί

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας
- Πριν χρησιμοποιηθεί η συσκευή, θα πρέπει η κύρια μονάδα καθώς και οποιοδήποτε εξάρτημα να ελεγχθεί προσεκτικά για οποιαδήποτε ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε μια σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά. Ακόμη και αν η ζημιά δεν φαίνεται, μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Οι επιφάνειες της συσκευής, η πλάκα μαγειρέματος και τα τέσσερα μικρά ταψιά ζεσταίνονται κατά τη χρήση. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος!

- Είναι σημαντικό να επιτηρείτε την ψησταριά ρακλέτ ενώ είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν γνωρίζουν τους κινδύνους που ενδέχεται να παραμονεύουν κατά τη λειτουργία ηλεκτρικών συσκευών. Φροντίζετε, λοιπόν, να μην πλησιάζουν τέτοιες συσκευές.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να αγγίζει οποιοδήποτε θερμό σημείο της συσκευής.
- Τοποθετήστε την ψησταριά ρακλέτ σε μια κατάλληλη επίπεδη επιφάνεια η οποία αντέχει στη θερμότητα και στις πιτσιλιές.
- Προσέξτε να μην τοποθετήσετε την ψησταριά ρακλέτ ακριβώς δίπλα από τοίχο ή σε γωνία και βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν εύφλεκτα υλικά δίπλα από την ψησταριά.
- Πριν από τη χρήση, τοποθετήστε την πλάκα μαγειρέματος στη συσκευή, επάνω στο θερμαντικό στοιχείο.
- Φροντίζετε πάντοτε να κλείνετε τη συσκευή και να βγάζετε το καλώδιο από την πρίζα
  - μετά τη χρήση,
  - σε περίπτωση βλάβης, και
  - κατά τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο όταν θέλετε να βγάλετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση.
- Για να τηρείτε τους κανονισμούς ασφαλείας και να αποφεύγετε ενδεχόμενους κινδύνους, φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνεται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.

Πώς να χρησιμοποιήσετε την ψησταριά ρακλέτ σας

Πριν από την πρώτη χρήση

Αφαιρέστε εντελώς τυχόν υλικά συσκευασίας.

Πριν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά ρακλέτ σας για πρώτη φορά, καθαρίστε την πλάκα μαγειρέματος και τα μικρά ταψιά με ένα βρεγμένο πανί.

Συνιστούμε να θερμάνετε τη συσκευή για 10 περίπου λεπτά χωρίς τρόφιμα για να αποβάλλετε την οσμή που μπορεί να αναδυθεί όταν την ανάβετε για πρώτη φορά. Μπορεί να υπάρχει και μια μικρή ποσότητα καπνού, επομένως εξαερώστε το δωμάτιο κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας. Πριν τοποθετήσετε τα τρόφιμα που θα ψήσετε επάνω στην κουζίνα, θα πρέπει να την αλείψετε ελαφρώς με μια μικρή ποσότητα λαδιού που προορίζεται ειδικά για τηγάνισμα και μπορεί να θερμανθεί με ασφάλεια σε υψηλές θερμοκρασίες.

Μεταβλητός θερμοστάτης

Αν στρέψετε το κουμπί θερμοστάτη στην υψηλότερη ρύθμιση, το θερμαντικό στοιχείο θα είναι μονίμως ενεργοποιημένο.

Αν στρέψετε το κουμπί θερμοστάτη στη χαμηλότερη ρύθμιση, το θερμαντικό στοιχείο θα απενεργοποιείται κάθε τόσο και έπειτα θα ενεργοποιείται ξανά.

Η λυχνία ένδειξης παραμένει αναμμένη για όση ώρα είναι αναμμένο το θερμαντικό στοιχείο.

Μετά από τη χρήση, στρέψτε το κουμπί θερμοστάτη στη χαμηλότερη ρύθμιση και βγάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο της συσκευή από την πρίζα.

Λειτουργία

– Συνδέστε την ψησταριά ρακλέτ στην πρίζα και προθερμάνετε για 10 περίπου

λεπτά πριν από τη χρήση.
– Αν απαιτείται, τοποθετήστε τα τρόφιμα που θα ψήσετε επάνω στην πλάκα μαγειρέματος.
– Προσθέστε τα τυριά ρακλέτ στα μικρά ταψιά. Τοποθετήστε τα μικρά ταψιά στη συσκευή, κάτω από το θερμαντικό στοιχείο και αφήστε τα εκεί έως ότου λιώσει το τυρί.
Προειδοποίηση: Μην τοποθετείτε άδεια μικρά ταψιά επάνω στη συσκευή ενώ είναι αναμμένη.
– Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, βγάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο της συσκευής από την πρίζα.

Πώς να προετοιμάσετε τυριά ρακλέτ
Χρησιμοποιήστε περίπου 200 έως 300 γραμμάρια τυριού ανά άτομο. Κόψτε το τυρί σε φέτες πάχους 3 έως 5 περίπου χιλιοστών και τοποθετήστε τα στα μικρά ταψιά. Να προτιμήσετε να χρησιμοποιήσετε το αυθεντικό τυρί ρακλέτ, αν και μπορεί να χρησιμοποιηθεί οποιοδήποτε άλλο τυρί που λιώνει γρήγορα. Λόγω της θερμότητας από το πάνω μέρος, το τυρί θα λιώσει αρκετά γρήγορα.

Πρακτικές συμβουλές
– Θα πρέπει πάντα να ξεπαγώνετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε.
– Για να αποφύγετε την πρόκληση βλάβης στην επικάλυψη της πλάκας μαγειρέματος και των μικρών ταψιών, να χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που δεν χαράζουν.
– Όταν ψήνετε στην πλάκα μαγειρέματος, θα πρέπει κάθε τόσο να αφαιρείτε το συσσωρευμένο λίπος.

Γενική φροντίδα και καθαρισμός
● Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.
● Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό.
● Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικές ουσίες ή ισχυρά απορρυπαντικά.
– Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς ρακλέτ με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.
– Βγάλτε την πλάκα μαγειρέματος από τη συσκευή και καθαρίστε την με ζεστό σαπουνόνερο. Μετά στεγνώστε καλά.
– Καθαρίστε τα μικρά ταψιά σε ζεστό σαπουνόνερο και μετά στεγνώστε τα καλά.

Εγγύηση
Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης.
Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

(RUS) Раклетница парти-гриль

Уважаемые покупатели!
Перед включением прибора прочтите, пожалуйста, внимательно руководство по эксплуатации.

Включение в сеть
Включайте прибор только в розетку с заземляющим контактом.
Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному в табличке на корпусе гриля. Этот прибор соответствует стандартам необходимым для получения маркировки CE.

Устройство
1. Жарочная поверхность
2. Шнур питания с вилкой
3. Основание
4. Заводская табличка (на нижней стороне прибора)
5. Индикаторная лампочка
6. Регулируемый термостат
7. Минисковородка

Правила безопасности.
- Прежде чем включить прибор, убедитесь в том, что у него нет повреждений, которые могли бы повлиять на его работоспособность. Если Вы случайно уронили прибор, не включайте его в сеть.
- Корпус прибора, жарочная поверхность и минисковородки при работе сильно нагреваются. Будьте осторожны! Можно получить ожог.
- Не допускайте работу прибора без надзора.
- Дети не осознают опасности, которая может возникнуть при использовании электроприборов. Не разрешайте детям пользоваться такими устройствами.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не соприкасался с нагревающимися частями прибора.
- Раклетница должна стоять на ровной, теплостойкой и незагрязняющейся поверхности.
- Не ставьте раклетницу парти-гриль близко к стене или в угол и убедитесь, что рядом с ней нет легковоспламенящихся предметов.
- Перед тем, как включить прибор, установите жарочную поверхность над нагревательным элементом.
- Отключайте прибор от сети:
  - после каждого использования;
  - в случае неполадок;
  - перед чисткой.
- Никогда не тяните за шнур, чтобы вынуть вилку из розетки, а только за саму вилку.
- Изготовитель не несет ответственности за повреждение прибора вследствие его использования не по назначению или из-за несоблюдения положений данного руководства.
- Данный прибор предназначен для использования в домашних условиях и не должен использоваться в пунктах общественного питания.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, направьте, пожалуйста, электроприбор в одну из наших сервисных служб. Адреса указаны в приложении к данному руководству.

Включение

Перед первым включением
Полностью удалите все упаковочные

материалы.
Перед первым включением прибора протрите жарочную поверхность и минисковородки влажной тканью.
Мы рекомендуем Вам дать прибору прогреться в течение 10 минут, не кладя в него продукты, чтобы устранить посторонний запах, который может появиться при первом включении прибора. Может также появиться небольшое количество дыма, поэтому во время этой операции помещение нужно проветривать.
Перед тем как положить продукты на жарочную поверхность, ее следует смазать тонким слоем масла, специально предназначенного для жарки и выдерживающего нагревание до высоких температур.

Регулируемый термостат
При установке ручки термостата на верхнюю уставку нагревательный элемент будет включен постоянно. Если установить ручку на нижнюю установку, он будет периодически отключаться и снова включаться.
Пока включен нагревательный элемент, индикаторная лампочка горит постоянно.
Закончив приготовление пищи, установите ручку термостата на самую нижнюю уставку и выньте вилку из розетки.

Эксплуатация.
- Включите раклетницу в сеть и дайте ей прогреться в течение 10 минут.
- Положите на минисковородки раклетный сыр и поставьте их под нагревательный элемент прибора. Подождите, пока сыр расплавится.
  Внимание! Не устанавливайте пустые минисковородки во включенный прибор.
- Закончив приготовление пищи, выньте вилку из розетки.

Подготовка сыра для раклетницы
Используйте примерно от 200 до 300 г на человека. Нарежьте сыр ломтями толщиной от 3 до 5 мм и положите их в минисковородки. Желательно использовать специальный раклетный сыр. Однако если такового не окажется, можно использовать любой быстро плавящийся сыр. Под действием тепла от нагревательного элемента сыр расплавится очень быстро.

Полезные советы.
- Замороженные продукты перед приготовлением нужно хорошо разморозить.
- Чтобы не повредить покрытие жарочной поверхности и минисковородок, не пользуйтесь острыми предметами.
- При грилировании на жарочной поверхности рекомендуется периодически удалять накапливающийся жир, соблюдая осторожность.

Чистка и уход.
- J Перед чисткой отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
- Чтобы не допустить поражения электрическим током, не мойте прибор водой и не погружайте его в воду.
- Не используйте для чистки прибора сильнодействующие абразивные чистящие средства.
- Протрите раклетницу снаружи чистой влажной салфеткой.
- Снимите с прибора жарочную поверхность и вымойте ее теплой мыльной водой. Затем тщательно ее высушите.
- Вымойте минисковородки теплой мыльной водой и тщательно их высушите.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы “Severin” - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения инструкции по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не перенимаются.

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrala obstugi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Am Brühl 27
59846 Sundern

Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480

service@severin.de

Kundendienst Ausland

Belgique

N.V. Dancal S.A.
Bavikhoofsestraat 72
8520 Kuurne
Tel.: 056/71 54 51
Fax: 056/70 04 49

Ceská Republika

Ambos
Krusnohorská 788/61
CZ 36301 Ostrov uk. Varu
Tel.: 0164 / 61 22 95
Fax: 0164 / 61 32 71

Cyprus

George L. Georgiou
4-6, Oidipodos Street
Larnaca, Cyprus
Tel.: 04/63 31 33
Fax: 04/63 59 92

Danmark

Scandia Serviceteknik A/S
Hedeager 5
2605 Brondby
Tel.: 45-43202700
Fax: 45-43202709

Eesti

AA TEENINDUSKESKUS OÜ
Tammsaare tee 133
EE 12915 Tallinn
Tel.: +372 / 65 63 038
Fax: +372 / 65 88 154

Espana

LADY ASSISTANCE, SL
Av. Josep Tarradellas, 9 Bajos
08029 BARCELONA
Tel. 93 419 33 37 - 93 419 50 62
Fax. 93 410 90 07
e-mail: lady@ladyassistance.com

France

SEVERIN France Sarl
20, rue du Général Leclerc
B.P. 38
67211 OBERNAI CEDEX
Tel.: 03 88 47 62 08
Fax: 03 88 47 62 09

Greece

BERSON
C. Sarafidis Bros. S.A.
Agamemnonos 47
176 75 Kallithea, Athens
Tel.: 0030-210 9478700

Alex. Papanastasiou 55
544 53 Thessaloniki
Tel.: 031/92 37 61

Italia

Videoellettronica di Sgambati &
Gabrini C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800240279
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Lebanon

The Right Angle S.A.L.
Boulos Building
Hazmieh- Damascus Highway
P.O. Box 1656-09
BEIRUT, Lebanon
Tel.: 05-952 162 and 3
Fax: 05-950 190
e-mail: rightangle@inco.com.lb

Luxembourg

Ser-Tec
41, rue de la poudrerie
3364 Leudelange
Tel.: 37 20 551
Fax: 37 97 01

Magyarország

TFK Elektronik Kft.
Köérberki ut. 36.
1112 Budapest
Tel.: (36-1) 310-51-71
Fax: (36-1) 310-51-70

Nederland

Severin Service
p/a/ Service Center Purmerend
Einsteinstraat 74
1446 VG Purmerend
Tel.: 0299-642876
Fax: 0299-462957

Österreich

Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Niederalm 82
5081 Anif / Salzburg
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10
Fax:. 0 62 46 / 72 70 2

Polska

P.W. Gamma
Centrala Obslugi Klientów
ul. Dzierzona 11
46-200 Kluczbork
Tel.: 077/18 21 37
Fax: 077/18 58 57

Portugal

Novalva
Zona Industrial Maia I
Sector X - Lote 293, N. 90
4470 Maia
Tel.: 02/9 44 03 84
Fax: 02/9 44 02 68

Russian Federation

Orbita-Alfa-Service
123362 Moskau
ul. Svobody 18,
Tel.: (095) 491-31-06

TOO “Sibkom”
624420 Surgut, Gebiet Tjumen
ul. 30 let Pobedy 31
Tel.: (3462) 33-80-44

ZAO “Sonyko-Newa”
191023 St. Petersburg
ul. Sadowaja 29
Tel.: (812) 310-00-47

Schweiz

RDS
Techniques & Conseils S.A.
RTE de Renens 4
CH-1008 Prilly
Tel. 21 62 46 474
Fax 21 62 55 331
Fax: 040/6 11 03 35

Suomi

Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Tel.: 09 / 870 870
Fax: 09 / 870 878 50

Svenska

Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Tel.: 040/12 07 70

Slovenská Republika

SEVEREL
Servis Severin
Dopravná 51
831 06 Bratislava
Tel.: 17 / 44 88 77 467
Fax: 17 / 44 87 18 79

Stand: 04.2004

SEVERIN

I/M No.: 4056.0000